

ロータリーは機会の扉を開く

2020-21年度国際ロータリーテーマ

2020～2021年度クラブ目標

『35年目の再構築 ロータリーの源流へ』

会長 吉野敬之
幹事 堀田一彦

創立 1986年



第1645回例会

令和2年11月12日 (18:30～19:30)

○ソング

- 四つのテスト

○スマイルBOX

- 吉野敬之会長（山口様本日は卓話をいただき有難うございました。（記入時点ではお会いしてませんが）寒い日が続いております。体調管理には十分注意してお過ごし下さい。）
- 堀田一彦幹事（山口様、西クラブによろこそ！卓話ありがとうございました。）
- 小林義勝会員（山口様、本日は卓話ありがとうございました。）
- 運天直人会員（先日26日にUQモバイルのキャリアショップをオープン致しました。 아이폰修理店含めよろしくお願ひ致します。また昨日、楓のコンペでバーディーを取りましたので合わせてスマイル致します。）
- 永野文雄会員（ゲストの山口こうじ店・山口和真様、卓話ありがとうございます。お宅の「こうじ豆」はもう数年間お世話になり、健康を維持してます。ありがとうございます。）
- 関谷亮一会員（山口和真様卓話ありがとうございました。微生物の世界は無限です。私の目指している土を作る事に相通じるところがあります。私もさらに勉強をしたく思っております。ありがとうございます。）
- 居川孝男会員（職業奉仕で出席率が悪く申し訳ありません！35周年に向けて動き出してますので、今後会員のみな様にご協力をお願いしますので宜しくお願いします。）
- 金田昇会員（クラブ会員協業各社様のご尽力により当社社屋の増築が完了いたしました。ありがとうございました。）

▶第1645回例会出席状況 (R2年11月12日)

Ⓐ 出席免除を受けていない正会員数	45名
Ⓑ 出席免除の適用正会員数	14名
Ⓓ 全正会員数	59名
Ⓒ ①の出席者数	28名
Ⓔ ①のメイクアップ者数	4名
Ⓕ ②の出席者数	11名
Ⓖ = ③ + ④ + ⑤ (メイクアップ補填後の出席会員数)	43名
Ⓗ = ⑥ - (⑦ - ⑧)	56
Ⓘ = ⑥ / ⑨ × 100 (例会出席率)	76.79%

本日のプログラム

■会長の時間



吉野敬之会長

皆様、こんばんは。今日も例会に多数ご出席いただきましてありがとうございます。寒い日が続いております。体調管理には十分ご留意されて、健康に楽しく例会に是非出席していただければというふうに思っております。

本日、先程ご連絡ありまして、本来ですと今日の卓話のほう「山口こうじ店」様の山口和真様が卓話をしていただけるという予定でございましたが、若干といえますか結構時間が遅れておりまして、ちょっと未だ到着をされていない。こちらには向かっていただいている御様子でありますので、会長の時間をのばして喋れと、いつも結構のばして喋れというふうな指示が出ますので、それほど長い話を考えてきているわけではございませんので、ちょっと脈絡のない話になるかとは思いますがお話をさせていただきます。まずは先週、幹事報告の中にありました西ロータリークラブの終結という件について、ちょっと珍しいケースでもありまして、今週も又ご案内来てますので皆様にご紹介をさせていただきたいと思っております。だて西ロータリークラブというクラブが当地区では初めてとなりますR Iから終結決定という通知がなされました。終結決定というのはクラブを廃止しなさいと、もう廃止ですとR Iのほうから指示が来るというふうなケースがございました。理由としましては、ロータリー章典に2010. 1機能の喪失、並びにロータリアン行動規範の違反、不利な広報ということに基づいて、このクラブの終結を決定したということだそうでございます。具体的に何が合ったかという件ははっきりとはわからないところはあるのですが、総じてクラブのメンバーの人数がほぼ自分のご家族だけで構成されており、どうも私物化されているクラブ活動というふうな点があるということをちょっと漏れ伝え聞いてます。終結宣言といえますのは、なかなかない当地区でも初めてでありまして。その後、そのクラブの会長の阿部真樹会長がほかのクラブに移転、移籍の希望があったらしいんですが、それを一切認めるなど、入れるなどというような支持も併せて出ているそうでございます。ご存じのようにロータリークラブは人数が少なくなっても何とかクラブの体制を整えて、クラブを消滅しないようにという方向性で動いていると思うのですが、今回このような決定をしたということは、やはりそれだけ重大な何か過失的なことがあったのかなというふうに思っております。当クラブには縁がないお話だとは思ってますが、やはりそういうことは一応気を付けたほうがいいのかなんというふうには思っております。それでは、その他に喋ろうと思っていたのは、うちは小売店をやっております。皆様ご存じのように宝石業でございます。ちょっとお話ししようと思ったのは、このような仕事でもいろいろセミナーというものがあまして、その中に販売員接客員セミナーというものがあまして、一泊二日で奈良のほうに行つてうちのスタッフがやってきましたが、スタッフだけというわけにいかないの、私も一度行ったことがあります。その中で、サンクス5というセミナーがあるんですが、僕らの商売はやはり人と接しています。特に宝石というのは野菜とかそういった食べるものでもないですし、なきやないでも大丈夫という種類のものです

ら、逆にそれをお買い求めになる方というのは、当然やっぱり思い入れがあったり、ご主人から奥様に対する愛情があったり、安部先生のような邪な愛情もあるかもしれませんが、そういう形にしてお渡ししたいと。ご自分に対するご褒美なんていうのもございますが、そういうふうな記念であったり物としてきちんと残るので、アニバーサリー的なもの、記念的なものというのがあるので、その記念品をお選びするのに立ち会う人としてスタッフとしてどうあるべきかということをセミナーで学んできます。ちなみに、そのセミナーサンクス5というものは、とにかく朝5時に起きて散歩をするんですが、一人5つづつ感謝しなさい。なんにでもいいから感謝しなさい。昔、話したことあるかもしれないですけど、例えばちょっと恥ずかしいんですけど、花が咲いている、花さん花さんありがとう、あなたが咲いてくれるから私は今日は綺麗なものを見て気分が良くなったとか、天気がいい、太陽さん太陽さんなんて言って5つのものに感謝しなさいということをするんですが、何故そういうことをするかというと、そういうふうな接客する場合に人と接してやはり自分が幸せな気持ち、明るい気持ちで人と接しなければ、接していただいた方が喜びの気持ちにはなれないだろう。だから、そういう気持ちになりなさい。ただ、普段の生活で朝、奥さんと喧嘩をしたとか、前の日に何か悩み事が発生したとか、なかなか自分の気持ちをそういう状態に整えるというのは難しいので、朝何か5つのことに感謝するという癖をつけて、気分を高揚させてというふうにしなさいということで、そういうレッスンを受けてきました。確かに、しばらくやり続けるんですがその効果は多少なりとも出てきたかなというふうに思うんですが、相変わらず嫁と喧嘩をすればやっぱりむすっとした顔してるといようなことですが、そういうふうなメイクミーハッピーという言葉ありますが、そういうことはやはり大事だなと。何でこんな話をしたかということ、ロータリー活動もやはり参加をして自分が自分でロータリーを楽しいと思う理由付け、行動をしてほしいなというふうな思いからでございます。やはり、他の人から与えられるものではなくてロータリーにはロータリーの良さというのが確実にありますので、その中でそれを自分なりにどんな形で幸せに楽しい思いに変えていくかということが、やはり大人の集団、大人の行動であったりすると思いますので、是非これは諸先輩方はそういうふうになされて、もうロータリー活動ずっと続けてらっしゃると思うんですが、新人の方とか歴の浅い方は是非自分なりのロータリー活動というものを探していただき、自分なりに楽しさ喜びを発見していただきたい、メイクミーハッピーにしていきたいなという思いで、今日ちょっとその話をさせていただきます。

■幹事報告

堀田一彦幹事

- 猪苗代ロータリークラブ：2020年度猪苗代湖漂着水草回収作業MUカードについて
- 国際ロータリー第2530地区ガバナー 石黒秀司、米山記念奨学会委員会委員長 阿部光司：2020-21年度米山記念奨学生による体験発表会延期のご案内
- 国際ロータリー第2530地区ガバナーエレクト 志賀利彦：「戦略計画委員会」「クラブのビジョン」についてのアンケート
- TNK東日観光株式会社ロータリー室：2021年国際ロータ

リー年次大会【台北大会】参加旅行募集送付のご案内
○国際ロータリー第2530地区ガバナー 石黒秀司：だて西ロータリークラブの終結について（ご報告とお願い）

■委員会報告

○シスター委員会

兼子聡委員長



皆さん、こんばんは。シスター委員会から報告になります。来週19日昼例会の時に深谷ノースロータリークラブさんと、会長、幹事、その他数名の方で来訪していただく予定になっております。当日は12時くらいにお越しになりまして例会に参加いただいて、時間があれば渋沢栄一のゆかりがある所に行ったりとか、周年の事業に関してのご要望がありますので、是非興味ある方、また関係する方は参加いただきたいなと。ただ、今日一日で感染者数が過去最多の人数になっているようでございますので、状況によりけり急遽変更になるかもしれませんけど、姉妹ロータリーの皆さんがいらっしゃることになっておりますので、参加のほうよろしくお願いをいたします。

■本日のプログラム

ゲスト卓話

○ゲストの紹介

永野文雄会員



ちょうどゲストがおいでになりましたが、ちょっとゲストと私の関わりあるものですから、紹介かたがたお話しします。多分、おじいさんにあたる会長さんという人は、昭和17年生まれて郡山工業高校の機械科です。そして、白河の山田君のお父さんも同じ17年で郡山工業高校の機械科。そして、お父さん同士がお付き合いして、麴に漬けた豆を山田さんのところに届けるんです。そうすると、山田さんは体が具合悪いものだからそれ自分で食べられないんで私のほうに回してよこしてたの。そうして、私それ食べてるせい結構健康なものですから、その後は白河国際ゴルフに行く時に足りなくなると買いに行くんですけど、今は製品代わって別なやついただいているので、ゲストの和真さんも多分何度か買いに行ってお会いしてるかもしれません。ということで今、渡された甘酒も小学校に持ってってとか新聞記事になったのも拝読してますので、そんな形で活躍されている人なので期待してお話聞きたいと思えます。

○「有限会社山口こうじ店」

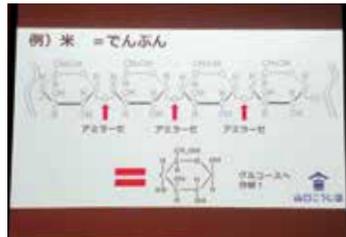
山口和真様



皆さん、こんばんは。まず最初に簡単に謝らせていただきたいなと、こちらの手違いで遅れてしまったこと、皆さん本当に申し訳ございませんでした。私の確認ミスということもありますので、是非お許しいただければとよろしくお願いをいたします。今回なんですけど、皆様には是非お伝えしたいこととしまして、今、昨今ブームの発酵食品ですね、これについて弊社「山口こうじ店」として、麴屋として皆様にこの機能性とか、それを踏まえて何で体に良いのかというものをご説明できたらと思えます。なので、今日は一日よろしくお願いをいたします。今、皆様のお手元に配らせていただいたのは弊社の商品である「老舗こうじ屋が造った甘酒」です。今回のテーマは、この甘酒について話させていた

だきます。こちら、出ているスライドを見ていただきたいんですが、こちら麴塾といたしまして、このコロナ禍の中、弊社として一般消費者に向けて何かできないかということで始めたのがこの麴塾です。この麴塾とは何かといいますと、発酵食品とは何なんだろう。そして、作り方は何なんだろう、これを参加者にどんどんプレゼンするという企画がこの麴塾です。皆さんと会ってお話する機会のなかったコロナ禍の中で、このズームを用いてこのような活動を弊社は行っておりました。今回のテーマは、この麴塾に沿った内容で行わせていただきたいと思えます。では、この麴塾とかなんですけど、昨今ブームになっている糠漬け、甘酒、味噌玉なんていう言葉が結構聞かれるとは思いますが、こちら全部発酵食品ブームがゆえにこのような名前が沢山出てくるようになってきました。特に、このコロナウイルスが多く聞こえるようになった時に、なおのこと体に良いということで発酵食品というものが取り上げられるようになりました。特に糠漬けなんかはすごいブームでしたね。今まで、そこまで取り上げられてなかった糠漬けが一気にブームになり、買えないような品薄状態にまでなりました。では、この発酵食品は何か良いのか簡単にまとめてみます。まず、古来から食べられてきたから安全である。次に、発酵食品というくらいなので健康に良いだろう。そして、腸内環境が改善される。こういうような、健康に良いということが知られてますね。でも、僕は思うんですよね。これって見栄えだけであって、本当に何が良いのかわかんないんじゃないかということで、この麴塾というのは発酵業界の致命的な問題である体に良いという言葉が先行して、何が良いのかわかりきっていないこの現状を打破しようとした企画がこの麴塾です。確かに、発酵食品って製法とか機能性ってほとんどブラックボックス化して、皆様消費者のもとに届いてないというのが現状なんです。そのため、この麴塾企画させていただいたのは、商品を実際に味わっていただきながら科学的、微生物学的置換に基づいた製法の特徴であったり、機能性を学んでいただき、発酵食品に対する正しい知識を習得してほしい。そういう願いから弊社で企画した企画でございます。申し遅れました。今回、プレゼンターとして話させていただく山口和真と申します。経歴といたしまして、東京農業大学、醸造科学科というところで発酵食品の勉強をしまりました。その後、大学院に進みましてより深い知見を得て帰ってきました。大学院時代は、様々な発酵食品の製法とか機能性の解明を行ったり、キノコを用いた発酵食品の開発や環境浄化などの研究を行っておりました。そして、弊社なんですけど「有限会社山口こうじ店」と申します。創業147年になり、一応老舗といわれるこうじ屋です。今まで培ってきた技術と経験から、他社とは違って圧倒的な透過力を持った最高品質のこだわりの麴、そしてそれを加工した味噌や甘酒の製造を行っております。では、まず甘酒を語る発酵食品を語るについて一番大事なものはこの麴というものです。皆さん、麴というものは皆さん聞いたことあると思えます。簡単にいいますと、発酵食品において最も要になるものはこの麴です。どの発酵食品を作るにあたって、この麴を使用して製造されております。では、重要なものはわかったんですけど、もっと深く麴って何なんだろう。それを解明していきますと、米などの穀類に麴菌ですね。麴菌を繁殖させたものを麴といいます。この麴菌というのが日本で唯一繁殖、そして今まで確立されてきた日本の国の菌として

認められたのがこの麹菌です。この麹菌は発酵に必要な酵素の生産を行います。どのような酵素を作るのか、麹をどんどん掘り下げていきます。まず、糖とは何なのか、麹菌とは何なのか。どのように発酵するのか。麹の作り方は、この4つに関して、順に簡単に説明させていただきます。この後なんですけど、ちょっと科学的な話とかになってきてちょっと難しいんですけど、私のほうから簡単にかいつまみながら話させていただきますのでよろしく願いいたします。ではまず第一に、この糖というものです。最近よく聞かれているのはブドウ糖という言葉ですね。吸収に良く血糖値の急激な上昇を抑えるためブドウ糖をよく摂った方が良いという研究も報告されております。さて、このブドウ糖なんですけども簡単にいいますと、全生命体にとって最も主要なエネルギー物質なんです。簡単にいいますと、人とか動物、微生物が生きるのに一番必要としているのがこの糖なんです。先程、ブドウ糖と説明させていただいたんですけど、正式名称ですけどグルコースといいます。今、製菓、お菓子作りの現場では血糖値の急激な上昇を抑えるために、あえてこのグルコースを使ってお菓子を作ったりとか、そういうことが試験的に行われています。このグルコースですね、簡単にいいますと糖の一番小っちゃい単位です。逆にいうと、人間が生物がエネルギーを使う時に使う形ってこのグルコースからなんです。そして、皆様がよく召し上がるお米なんですけど、グルコースの塊なんです。実は、グルコースが何百万から数千万も繋がっている形がこの米イコールデンプンという形です。人間の体内では米は体内に吸収されてから小腸、そして吸収される間にこのグルコースにまで分解されてエネルギー獲得が行われております。このような形ですね。次です。麹菌ですね。正式名称をアスペルギルスオリゼーといいます。この麹菌の主要な働きは、先程言っていた糖を分解する酵素の生産を行います。アミラーゼという酵素の生産を行っております。身近な例でいいますと、皆様の唾液中に含まれる酵素です。米などしっかりかみ砕いていくと甘みが増すのは、このアミラーゼによって糖が分解されて甘み成分として検出されるからなんです。つまり、この麹菌がどのように米に対して働くかといいますとこのような形です。上の鎖のような形をしているのがデンプンの鎖なんですけど、アミラーゼはそれをどんどん



切ってグルコースに分解していきます。つまり、この麹菌というのは皆様の体に吸収されやすい形、グルコースに分解してくれる菌なんです。ちなみに皆様の身の回りにある発酵食品として日本酒を挙げさせていただきます。この日本酒はどのように分解されているかという、すごい面白く簡単なんですけどこんな感じなんです。米を麹菌がグルコースにします。それを酵母が食べてアルコールにしているんです。逆に麹菌がいないとどうなるかといいますと、酵母って米のデンプンって分解できないんですよ。なので、アルコール発酵は行われません。ちなみに、これを二段階ですね、麹菌が米をグルコースに、そしてグルコースはアルコールにかけて並行して複数の発酵が行われている、これを並行複発酵といいます。なので、世界でこの日本酒がすごい優れているかといわれますと、この並行複発酵を使って作られて

いる発酵食品って世界でこれだけなんです。他国では単発酵ですね。米からグルコースまでの発酵のような単式の発酵が主流でして、二つ同時にやっている日本酒というのはこれは凄いことだということです。ちなみに、麹菌はアミラーゼだけでなく様々な酵素の生産を行っています。例えば、最近の研究だと脂肪とかを分解して血流を良くする酵素とかも生産してるとはならないかという研究結果も得られています。ちなみに、これ豆知識なんです。この麹菌すごい有用ということの説明させていただいたんですけど、1947年、終戦後、世界からこの麹菌って認められてなかったです。何でかといいますと、世界各国で全く似たような菌アスペルギルスフラバスというのがあるんですが、これがかなり強力な毒、アフラトキシンという毒を生産することから、有害な菌として認められていました。そのため、このアスペルギルスオリゼーが何故毒を生産しないか、その回路がまだわかっていなかったため、世界では毒として認められていたんですけど、でも、昨今の研究により全く別のものだとわかり、今では世界でも有数の発酵食品の源として世界各国でアスペルギルスオリゼーが使われております。では次なんです。この麹の製造方法についてまとめさせていただきます。簡単にいいますね。フローチャートでまとめさせていただいたんですけど、まず米を洗って、その後水に漬けます。そして、次の段階が結構特殊でして、蒸し上げるんですね。普通に炊くのではなく蒸すことによって雑菌汚染、特に水分加水によって水分多いと雑菌も混ざりやすいということで、蒸す作業を行うことで麹菌の繁殖を促します。その後、麹菌の接種を行って培養に移ります。実は、一番大事な部分がこの初期培養-展開-再展開といって、培養作業において一番大事な部分はこの3つの展開です。麹菌は接種した直後、徐々になんですけど温度が上がります。この温度が上がっていくことが繁殖しているという基本的な条件なんですけど、逆に温度が上がりがすぎると自分が死んでしまうという面白い性質を持ってまして、麹菌自体熱を下げるという性質は持ってないんです。そのため、熱の管理をこちらで行う必要があります。ちなみに、温度分布はこのような形になります。まず、初期培養を行います。約20時間後、そこで38度付近まで温度が上がります。ちなみに、40度までいきますと麹菌が死ぬ温度と言われてます。ここまで上がりきった段階で私たち人間の手で、今まで塊であった麹を展開、広げてあげることによって温度を下げる作業を行います。1回目の展開で大体10度くらい下がります。そして、10時間経つとまた急激に上がりはじめて38度台、そうしてまたより薄く延ばして温度を下げる。この2回の展開を行います。麹が完成となります。ちょっと見づらいんですけど、このような感じで展開しています。人の手を使って固まっている麹をほぐしながら横に伸ばしていくという作業になります。そして、出来た麹がこの左の丸の中のようになっています。ちょっと見づらいんですけど、米のまわりに白い菌糸のようなのが入っているように見えます。麹の説明はここまでで、一番今回重要な甘酒の説明に入らせていただきたいと思っています。もし、皆様可能でしたら是非飲みながら聞いていただければ幸いです。では甘酒ですね。まず、



甘酒なんですけど皆様2種類あることは多分ご存じだとは思いますが。まず第一に、米と麴と水のみで作った麴甘酒。そして、今まで主流でした酒粕を溶いて砂糖で味付けした甘酒である粕甘酒。甘酒はこの2種類あります。ちなみに豆知識なんですけど、今ブームになっているのはこの麴甘酒なんですけど、これブームになるまでなんですけど甘酒のシェアって、粕甘酒が95パーセント、麴甘酒が5パーセントというシェアだったんですが、このブームのおかげで逆転しました。今、麴甘酒が95パーセント、粕甘酒5パーセントくらいの割合で今シェアを持っています。今回、皆様にお出ししたのは麴甘酒ですね。完全に、米と麴と水のみで作った甘酒となっております。この麴甘酒の作り方に入ります。先程の麴とは違って、結構簡単な作業で完成します。どのような工程を踏みますかというと、まず蒸米ですね。そして、麴、水、この3つを混合し攪拌。そして、加温、保温ということで、先程の麴菌が出来上がった麴を一番活性の高い温度である60度にキープしてあげることによって発酵が行われて完成となります。ただ昔なんですけど、多分おばあ様とか作られていた甘酒、炊飯器とかで作られていた方も結構いらっしゃると思うんです。昔の炊飯器って保温機能で大体60度にキープしていたので、すごい作りやすい炊飯器だったので、そのような方法で作られておりました。では、この発酵期間中ですね、どのような反応が行われるかといいますと、先程もお出ししたとおりこのデンプンを麴菌がアミラーゼを生産してどんどん切ってグルコースにしていきます。つまり、ブドウ糖にしていきます。人間がどんどん摂取しやすいような形にしていくんですね。先程の甘酒はお出ししたんですけど、麴甘酒はアルコールは入っていないノンアルコールのものとなっております。次に、数値としてどのくらい麴菌発酵によって糖が出ているのか数値を出したいと思います。まず、発酵前ですね。全糖度というのは分析できる大体の大まかな糖の目安です。大体、2~6パーセントです。これが発酵させると32パーセント。ちなみに、自然界に存在するフルーツですね。例えば、バナナとか糖度は15度とかその倍以上の糖度が出ます。そして次です。今日、すごい議題にあがっているこのグルコース量ですね。つまり、ブドウ糖の量です。発酵前でゼロなんですけど、これ304って書いてあるんですけど、簡単にいうと304グラムパーリッターということで、1グラム中に304ミリグラム入っている。つまり、30パーセントのグルコースが入っているという計算になります。ここまでグルコースが出ている甘酒が、どのように体内で吸収されるのかといいますとこんな感じですね。まず、人間の体に入ります。ご飯とかは飲食すると唾液、胃液で分解されながら小腸などに進みます。そして、小腸などで吸収されて血液で運搬、細胞へ吸収という形をふんでエネルギーとして生産されます。一方で、こちら甘酒ですね。グルコースへの分解作用が少ないので、先程言った唾液とか胃液での分解が行われません。そのため、小腸などでスムーズに吸収されまして血液で運搬、細胞へ吸収されるという流れを取ります。つまり、いいますと最短で細胞に届くんですね。なので、何故麴甘酒が「飲む点滴」と呼ばれるかといいますと、摂取した瞬間に最短で細胞に届くくらい吸収しやすい飲み物だからこのように言います。では、総括に入り



ます。では、甘酒は何故「飲む点滴」と呼ばれるか。これは甘酒は細胞のエネルギー源であるグルコースがとても豊富に含まれており、摂取した後すぐに血液を介して細胞へと運搬されエネルギーとして使用されるからなんです。昔、江戸時代ではもともと麴甘酒というものは夏の飲み物でした。暑い夏を乗り切るため、町中で甘酒が販売されていました。そして、甘酒は夏の飲み物ということです。ここまでグルコースの機能性とかについて話させていただいたんですけど、他にも麴甘酒には様々な機能性成分があります。例えば今、よく聞かれる食物繊維ですね。米由来で濾過など全く行っていないため食物繊維がとても豊富であり、整腸作用、腸内環境の改善など、免疫力の向上などに繋がる物質が多数存在しております。皆様のお手元にあるので、是非味見してみてください。でも、現在なんですけど弊社として面白い企画と称しまして様々な挑戦をしております。例えば、今このスライドに出てくるカボチャの甘酒ですね。結構、他社さんとかでカボチャのピューレなどで甘酒を割った甘酒というのが主流であったりするんですけど、弊社は全く逆で考えてみました。カボチャもいってしまえばデンプンの塊なんです。もしかしたら、これ米麴でできるんじゃないか。そのちょっとしたわくわくといえますか、期待で始まったのがこのカボチャの甘酒で、現在もう市販で出されているんですけど、弊社の甘酒「かぼちゃ甘酒」を、カボチャプラス米麴、そして水で作られた日本で唯一の製法をとった甘酒となっております。そして、最近なんですけど栗を使った「くり甘酒」の販売も行っております。ここまで長く話させていただきましたが、私がちょっと伝えたいことがありまして、日本古来から伝わってきたこの麴文化なんですけど、私はこちらに来て働き始めてから本当に思うのが、麴の可能性って本当に無限大だなんて思います。例えば、糖、デンプンがある食材なら何でも発酵できますし、それで機能性に特化した商品になってくれるんですね。なので、僕も結構わくわくしながら発酵食品を作っている感じなんです。最近の挑戦は、新たな麴スイーツの作成を行って

おります。ちょっと見づらいんですけど、これなんですけどコーヒーを発酵させたコーヒー甘酒です。これも日本で世界で唯一の製法を使って出しています。その原液をバニラアイスにかけてアフォガートのようにして出している商品がこのアフォガートですね。さて、次に弊社の商品を簡単に説明させていただきます。今、皆様の手元にあるのが一番左ですね。ノーマルの麴甘酒。そして、真ん中が福島県産の青豆を弊社で絞った豆乳で仕上げた「ずんだ甘酒」。そして、サツマイモを発酵させた唯一の甘酒「さつま芋甘酒」。そして、また別にカボチャと栗があります。皆様が今日飲んでいただいているこの瓶なんですけど、実はこの商品、瓶が一番こだわりのあるんですね。何でかといいますと、今、日本酒とかワインって飲み口とかグラスの形状で味が変わるといった報告がよくされているんですね。そこで弊社が一番おいしい甘酒の瓶の形

ます。では、甘酒は何故「飲む点滴」と呼ばれるか。これは甘酒は細胞のエネルギー源であるグルコースがとても豊富に含まれており、摂取した後すぐに血液を介して細胞へと運搬されエネルギーとして使用されるからなんです。昔、江戸時代ではもともと麴甘酒というものは夏の飲み物でした。暑い夏を乗り切るため、町中で甘酒が販売されていました。そして、甘酒は夏の飲み物ということです。ここまでグルコースの機能性とかについて話させていただいたんですけど、他にも麴甘酒には様々な機能性成分があります。例えば今、よく聞かれる食物繊維ですね。米由来で濾過など全く行っていないため食物繊維がとても豊富であり、整腸作用、腸内環境の改善など、免疫力の向上などに繋がる物質が多数存在しております。皆様のお手元にあるので、是非味見してみてください。でも、現在なんですけど弊社として面白い企画と称しまして様々な挑戦をしております。例えば、今このスライドに出てくるカボチャの甘酒ですね。結構、他社さんとかでカボチャのピューレなどで甘酒を割った甘酒というのが主流であったりするんですけど、弊社は全く逆で考えてみました。カボチャもいってしまえばデンプンの塊なんです。もしかしたら、これ米麴でできるんじゃないか。そのちょっとしたわくわくといえますか、期待で始まったのがこのカボチャの甘酒で、現在もう市販で出されているんですけど、弊社の甘酒「かぼちゃ甘酒」を、カボチャプラス米麴、そして水で作られた日本で唯一の製法をとった甘酒となっております。そして、最近なんですけど栗を使った「くり甘酒」の販売も行っております。ここまで長く話させていただきましたが、私がちょっと伝えたいことがありまして、日本古来から伝わってきたこの麴文化なんですけど、私はこちらに来て働き始めてから本当に思うのが、麴の可能性って本当に無限大だなんて思います。例えば、糖、デンプンがある食材なら何でも発酵できますし、それで機能性に特化した商品になってくれるんですね。なので、僕も結構わくわくしながら発酵食品を作っている感じなんです。最近の挑戦は、新たな麴スイーツの作成を行って



おります。ちょっと見づらいんですけど、これなんですけどコーヒーを発酵させたコーヒー甘酒です。これも日本で世界で唯一の製法を使って出しています。その原液をバニラアイスにかけてアフォガートのようにして出している商品がこのアフォガートですね。さて、次に弊社の商品を簡単に説明させていただきます。今、皆様の手元にあるのが一番左ですね。ノーマルの麴甘酒。そして、真ん中が福島県産の青豆を弊社で絞った豆乳で仕上げた「ずんだ甘酒」。そして、サツマイモを発酵させた唯一の甘酒「さつま芋甘酒」。そして、また別にカボチャと栗があります。皆様が今日飲んでいただいているこの瓶なんですけど、実はこの商品、瓶が一番こだわりのあるんですね。何でかといいますと、今、日本酒とかワインって飲み口とかグラスの形状で味が変わるといった報告がよくされているんですね。そこで弊社が一番おいしい甘酒の瓶の形



があるんじゃないかということで様々な検討を行いました、今、皆様の手元にある形状に辿り着きました。簡単に説明しますと、深い瓶なので甘酒の香りがしっかりと鼻に伝わる。そして、飲み口が厚いため、より繊細に甘みを感じることができる。この2つの利点から、その瓶の形を採用して皆様の手元にご提供させていただいております。ということで、今日長く話させていただきましたがここで私のプレゼンのほうは終わらせていただきます。準備不足のためつたない発表になってしまい申し訳ございませんでした。何卒、今後ともよろしく願いいたします。では、発表は以上となります。ありがとうございました。



～質問コーナー～

○質問者：宮本多可夫会員

今、詳しい説明を聞いていただいぶ納得した点があるんですが、これなんで酒を甘酒って言っちゃうの。今の話だとノンアルコールですね。我々消費者的に言えば、何も今の知識がないと、これ酒だから買わないんだという感じですよ。もっといいネーミング、何かこう考えた方が、甘酒だとね、どうしてもアルコールとなっちゃうね。ノンアルコールで書いてあるから、これノンアルコールなんだって思いますけど、この小さいの見ないものね。ちょっと今、疑問に思いました。

○山口和真様

本当にその通りでございまして、もともとこの麴甘酒なんて甘酒っていうかといいますと、先程江戸時代から飲まれたと言ったんですけど、江戸時代って今みたいに衛生環境整ってなかった。つまり、麴の培養自体がちゃんと衛生環境が整った場所でやってなかったの、空気中の酵母とかが発酵してアルコール分が昔はあったんですね。そのため、甘酒という表記で統一されてきました。現在、ちゃんとした衛生設備、特に消毒殺菌設備が整った場所で作っているの、完全にノンアルコールの甘酒ということで販売が可能となっております。そして、このネーミングですね。弊社というか、多分すべての麴屋、甘酒作っている業者が甘酒のネーミングなんです。岩手県の某所で「大豆ミルク」という名称で甘酒を出したところもあるんですけど、全く駄目だったという報告を受けておまして、弊社のほうでも酒を使って作るのが僕もちょっと嫌なんですけど、英語表記も甘酒なんです。なのでこれを変えるのは僕としてちょっと厳しいのかな。でも、麴甘酒っていうことで統一してくれれば、いずれ何十年後かにアルコールフリーな甘酒として認知されるのかななんて期待を持ちたりしてはいます。

○質問者：山口治会員

これどこで売っていて、幾らなんですか。

○山口和真様

この県南各所の直売所や、ここですと新白河駅にも置いてありますし、スーパーでは取り扱ってはいないんですが、結構かなり県南地域では取り扱いを行っております。こちらの甘酒なんですけど、1本あたり270円です。

○質問者：高島裕会員

私の知り合いが中華料理店をやっているんですけど、中華

料理に麴が入るのですか。

○山口和真様

そうですね。最近、僕もちょっと中華料理屋さんと一緒に新しい発酵食品ということで作ってるんですが、中華料理に使われる発酵食品の麴って菌が違うんです。日本だと、先程言ったアスペルギルスオリゼーという菌が使われているんですが、一般的に中華料理に使われているのはケカミン麴といって全く違う種類の菌になってます。作用はほとんど同じなんですよ。糖を分解する役目と、あと酸味を出すのがこのケカミン麴の特徴です。何故中華料理に使われるかということ、中華料理って酸味とか辛味とかすごい大事になって、この酸味を微生物の力で出す。そのため麴が使われています。

○質問者：金田昇会員

今、お話伺ったことを家族とかにも伝えたいんですけども、情報がないのでホームページとか何か作っていますか。説明していただけるようなツールがあればいいなと思ったので、是非お願いします。

○山口和真様

本当は僕も準備したかった部分はあったんですけど、基本的に麴甘酒で調べていただくとどのページにも同じようなことが書いてあります。何で甘酒が吸収に良いのかとか概算的にまとめているところは結構あります。貴重なご意見、ありがとうございます。早速、対応させていただきたいと思います。

○質問者：齋藤孝弘会員

こうじて漢字が二つあったんですけど、違いとは何なんですか。

○山口和真様

これはすごい着眼点が素晴らしいというか、結構麴屋の方でもわからない方すごい多いです。何でこのこうじが2種類あるか。多分、一般的には米の花って書くと思うんです。何で米の花と書くかという、もともとは難しいほうの麴なんです。屋号としてこうじ店というのが一般的になった時に、難しすぎて読めないということで米の花となったんですね。なので、孢子って麴菌の孢子なんですけど花のように広がってく姿から米の花という漢字が当てられてるんですけど、これ自体が実は屋号として読みやすくするために作られた実は造語であったりします。

